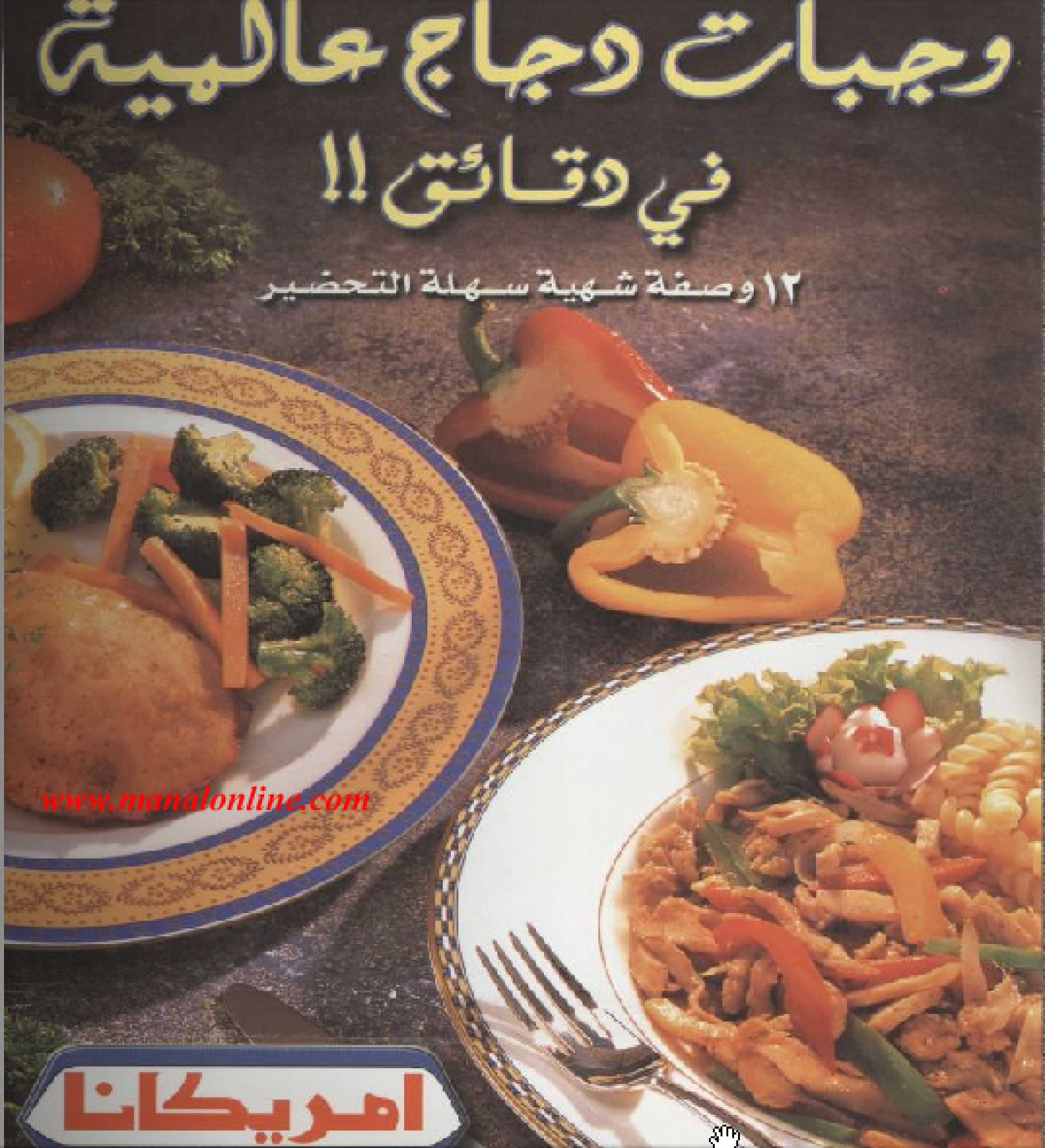

وجبات دجاج عالمية
في دقائق !!
١٢ وصفة شهية سهلة التحضير
www.manalonline.com
امريكانا



ستروجونوف الدجاج

المكـــونات :

١ باكيت (عبوة) شيش طاووق (أمريكانا)
٣ ملعقة كبيرة زيت
١ حبة كبيرة بصل ، شرائح
٢ فص صغير ثوم ، شرائح
١ علبة صغيرة مشروم
١ كوب كريمة
١/٢ كوب حليب
١ مكعب مرق دجاج
١/٨ ملعقة صغيرة فلفل أسود ، مجروش

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، إقلي قطع شيش طاووق إلى أن تصبح ذهبية اللون ، أخرجيها من المقلاة واتركيها جانبا .
٢- في نفس المقلاة ضعي البصل ، الثوم ، المشروم ، قلبي على نار قوية إلى أن يصبح البصل غامق اللون .
٣- أضيفي الكريمة ، الحليب ، مرق الدجاج والفلفل ، أطبخي ٣ - ٤ دقائق إلى أن تحصلي على صلصة سميكة .
٤- أضيفي شيش طاووق واتركيه يطبخ مع الصلصة لمدة دقيقة .



فرايد رايز بالدجاج

المكونات :

- ١ باكيت (عبوة) فلتو الدجاج (أمريكانا)
- ٣-٤ ملعقة كبيرة زيت ذرة
- ١ ملعقة صغيرة زنجبيل طازج ، مفروم
- ١ فص صغير ثوم ، مفروم
- ١ حبة متوسطة بصل أخضر ، شرائح
- ١ كوب بازيلاء مجمدة
- ١ حبة صغيرة جزر ، مكعبات صغيرة
- ٤-٦ ملعقة كبيرة صلصة الصويا
- ٢ كوب أرز بسمتي ، مطبوخ

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، إقلي قطع الفلتو ، دعيها جانبا .

٢- أضيفي الزنجبيل والثوم والبصل ، قلبي على نار قوية إلى أن يصبح شفافا .

٣- أضيفي الجزر والبازيلاء ، اطبخي من٢ - ٣ دقائق ، أضيفي صلصة الصويا .

٤- أضيفي الأرز وقلبي على نار قوية ٢ - ٣ دقائق ، أضيفي الفلتو .

ستيك
دجاج مشوي

ستيك الدجاج بالكاري

المكونات :

١ باكيت (عبوة) ستيك الدجاج المشوي (أمريكانا)
٣-٤ ملعقة كبيرة زيت
١ ملعقة صغيرة زنجبيل طازج ، مفروم
٣ فص صغير ثوم ، شرائح
١ حبة كبيرة بصل ، شرائح
٢ حبة كبيرة طماطم ، مقشرة مفرومة
١/٢ كوب حليب جوز هند
٢ ملعقة صغيرة بهارات الكاري
١ مكعب مرق دجاج
٢ ملعقة كبيرة بقدونس ، مفروم

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، أضيفي الزنجبيل والثوم والبصل ، قلبي على نار قوية إلى أن يصبح البصل ذهبي اللون .
٢- أضيفي الطماطم ، الحليب ، الكاري ، المرق ، اتركيه على نار هادئة ٥-٦ دقائق ، إلى أن تتكون لديك صلصة سميكة .
٣- أضيفي قطع الستيك ، واتركيها على نار هادئة لمدة ٣ دقيقة .
٤- انثري البقدونس قبل التقديم .



شاورمة ألاجريك

المكـــونات :

١	باكيت (عبوة) شاورمة الدجاج (أمريكانا)
٢-٣	ملعقة كبيرة زيت
١	حبة متوسطة بصل ، شرائح
٢	فص ثوم ، شرائح
١/٢	حبة متوسطة فلفل أحمر حلو ، شرائح
١/٢	حبة متوسطة فلفل أصفر حلو ، شرائح
١/٢	حبة متوسطة فلفل أخضر حلو ، شرائح
١	مكعب مرق دجاج
١	كوب ماء
١ ١/٢	ملعقة صغيرة بهارات مشكلة

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- سخني الزيت في مقلاة واسعة ، أضيفي البصل والثوم وقلبي على نار قوية إلى أن يذبل .
٢- أضيفي الفلفل وقلبي على نار قوية لمدة دقيقة .
٣- أضيفي الشاورمة ، مكعب المرق ، الماء ، البهارات ، قلبي جيدا .
٤- أتركي شاورمة ألا جريك تطهى على نار متوسطة ٢-٣ دقائق إلى أن تجف تماما .



ستيك الدجاج بالمشروم

المكـــونات :

- ١ باكيت (عبوة) ستيك الدجاج (أمريكانا)
- ٤ ملعقة كبيرة زيت
- ١ حبة متوسطة بصل ، مفروم
- ٨-١٠ حبة مشروم طازج ، شرائح
- ١ ملعقة كبيرة دقيق
- ١ ١/٢ كوب حليب
- ١ مكعب مرق دجاج
- ١ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ١/٨ ملعقة صغيرة فلفل أبيض

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، إقلي قطع الستيك ، إحتفظي بها دافئة .
٢- في نفس المقلاة أطبخي البصل إلى أن يذبل .
٣- أضيفي المشروم وقلبي ٢ دقيقة إلى أن تتصاعد رائحته الشهية ، أنثري فوقه الدقيق وقلبي بضع ثوان .
٤- أضيفي الحليب ، المرق ، البهارات والفلفل الأبيض ، أتركي الصلصة على نار هادئة ٢-٣ دقائق إلى أن تصبح سميكة .
٥- وزعي الصلصة فوق قطع الستيك وقدميها مباشرة .



ألا كييف بصلصة الليمون

المكـــونات :

١ باكيت (عبوة) دجاج كييف (أمريكانا)
٢ ملعقة كبيرة زبدة
١/٤ كوب عصير ليمون طازج
١ ملعقة صغيرة نشا
١ ملعقة صغيرة سكر
٢ ملعقة كبيرة خل أبيض
١ مكعب مرق دجاج
١/٢ كوب ماء
٢-٣ ملعقة كبيرة بقدونس ، مفروم

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- إقلي قطع دجاج كييف في زيت ساخن ، إحتفظي بها دافئة .
٢- سخني الزبدة في مقلاة ، أذيبي النشا في عصير الليمون ثم أضيفيه إلى الزبدة ، أضيفي السكر ، الخل ، مكعب المرق والماء مع استمرار التقليب إلى أن تختلط المكونات مع بعضـــها .
٣- أتركي الصلصة على نار هادئة ٢-٣ دقائق إلى أن تصبح سـميكة .
٤- أضيفي البقدونس ثم وزعي الصلصة فوق قطع دجاج الكييف .



دجاج بالفرن

المكونات:

- ١ باكيت (عبوة) شرائح الدجاج المشوية (أمريكانا)
- ٢ ملعقة كبيرة زيت
- ١ حبة متوسطة بصل ، مفروم
- ٢ فص كبير ثوم ، مفروم
- ٤ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ٢ حبة كبيرة طماطم ، مقشرة مفرومة
- ١/٢ حبة متوسطة فلفل أخضر حلو ، مفروم
- ١ ملعقة صغيرة زعتر أو أوريجانو مجفف
- ١ ملعقة صغيرة ملح ، رشة صغيرة فلفل أسود
- ٣-٤ ملعقة كبيرة جبن موزاريللا

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص:

١- سخني الفرن لدرجة حرارة ١٩٠ C.
٢- سخني الزيت في قدر متوسط ، أضيفي البصل ، الثوم ، المعجون ، الطماطم ، الفلفل الأخضر ، أوريجانو ، الملح والفلفل ، أتركي الصلصة على نار هادئة لمدة ٢ دقيقة .
٣- ضعي الصلصة في طبق فرن متوسط الحجم ، أضيفي شرائح الدجاج ، انثري فوقها الجبن .
٤- أدخلي الطبق إلى الفرن لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة .

كوردون بلو مكسيكي



المكونات :

١ باكيت (عبوة) كوردون بلو (أمريكانا)
٢ ملعقة كبيرة زيت
١ ملعقة كبيرة سكر
٢ حبة كبيرة بصل ، شرائح
١ حبةمتوسطة فلفل حلو أخضر ، شرائح
١ حبةمتوسطة فلفل حلو أحمر ، شرائح
١ حبةمتوسطة فلفل حلو أصفر ، شرائح
٤ ملعقة كبيرة صلصة صويا
٢-٣ ملعقة كبيرة بقدونس ، مفروم

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- إقلي قطع كوردون بلو في زيت ساخن ، إحتفظي بها دافئة .
٢- سخني أطباق التقديم المعدنية في الفرن .
٣- ضعي الزيت والسكر في مقلاة واسعة ، سخني لمدة دقيقة إلى أن يذوب السكر ، أضيفي البصل ، قلبي على نار قوية إلى أن يصبح غامق اللون .
٤- أضيفي الفلفل ، وقلبي إلى أن يذبل ، أضيفي صلصة الصويا والبقدونس .
٥- أخرجي الأطباق الساخنة من الفرن ، وزعي فوقها خليط البصل ثم ضعي قطعة من كوردون بلو ، قدمي مباشرة .



نودلز بالدجاج

المكونات :

١ باكيت (عبوة) شاورمة دجاج (أمريكانا)
٢ ملعقة كبيرة زيت
٢ فص صغير ثوم ، مفروم
٢ عود بصل أخضر ، شرائح
١/٢ حبة متوسطة فلفل أخضر حلو ، شرائح
١/٢ حبة متوسطة فلفل أصفر حلو ، شرائح
١/٢ حبة متوسطة فلفل أحمر حلو ، شرائح
٨-١٠ حبة ذرة صغيرة
٤-٦ حبة مشروم طازج ، شرائح
٤-٦ ملعقة كبيرة صلصلة الصويا
١/٢ عبوة مكرونة صينية ، مسلوقة

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، أضيفي الثوم والبصل ، قلبي على نار قوية إلى يصبح شفافا .
٢- أضيفي الفلفل ، الذرة ، المشروم والشاورمة ، قلبي على نار قوية ٢-٣ دقائق ، أضيفي صلصلة الصويا .
٣- أضيفي المكرونة وقلبي بحرص إلى أن تختلط مع بقية المكونات .



إسكالوب مع الجبن

المكونات :

- ١ باكيت (عبوة) فيليه صدور الدجاج (أمريكانا)
- ١/٢ كوب زيت
- ١ كوب جبن موزاريللا ، مبشور
- ١/٤ كوب زيتون أسود ، شرائح
- ١/٢ حبة متوسطة فلفل حلو أخضر ، شرائح

طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :

١- سخني الزيت في مقلاة واسعة ، إقلي قطع الفيليه إلى أن تصبح ذهبية اللون .

٢- تخلصي من الزيت ، ثم أعيدي قطع الفيليه إلى نفس المقلاة .

٣- وزعي الجبن والزيتون والفلفل على سطح قطع الفيليه .

٤- غطي المقلاة ، ثم أتركيها على نار هادئة إلى أن يذوب الجبن ، قدميها مباشرة .


www.manalonline.com
كباب الدجاج
CHICKEN KABABS
امريكانا
حلال
HALAL
كباب مع أرز بالزعفران
المكونات :
١ باكيت (عبوة) كباب الدجاج (أمريكانا)
٢-٣ ملعقة كبيرة زيت
٣ كوب أرز بسمتي ، مسلوق
٣ ملعقة كبيرة ماء ورد
١/٤ ملعقة صغيرة زعفران
٤ ملعقة كبيرة زبدة ، مذابة
١/٤ كوب ماء ، ساخن
دقوس
طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :
١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، إنزعي العيدان الخشبية من أصابع الكباب ، إقلي أصابع الكباب إلى تصبح ذهبية اللون .
٢- ضعي الزعفران في ماء الورد ، إتركيه جانبا إلى أن يتلون .
٣- ضعي نصف مقدار الأرز المسلوق في قدر متوسط الحجم ، ضعي قطع الكباب ثم وزعي فوقه بقية الأرز .
٤- إمزجي الزبدة مع الماء وخليط الزعفران ، وزعيه فوق الأرز .
٥- غطي القدر بإحكام واتركيه على نار هادئة ١٠-١٥ دقيقة ، قدميه بجانب الدقوس .



المسخن اللذيذ
المكونات :
١ باكيت (عبوة) شاورمة دجاج (أمريكانا)
٦ ملعقة كبيرة زيت زيتون
٢ حبة كبيرة بصل ، شرائح
٢-٣ ملعقة كبيرة سماق
١/٢ ملعقة صغيرة ملح
١/٤ كوب صنوبر مقلي
خبز صاج أو تنور / زيت زيتون / ورق ألومنيوم
طريقة التحضير لـ ٤ أشخاص :
١- سخني الزيت في مقلاة عميقة ، أضيفي البصل وقلبي على نار قوية إلى أن يذبل ويصبح شفافاً .
٢- أضيفي الشاورمة ، السماق والملح وقلبي على النار لمدة دقيقة ، أضيفي الصنوبر ، إحتفظي بالحشو دافئاً .
٣- إمسحي أرغفة الصاج بزيت الزيتون ، ضعي الحشو ولفي الرغيف ثم غلفيه بورق الومنيوم .
٤- قدميه مباشرة ، أو إحتفظي به في فرن ساخن لحين التقديم .
أمريكانا
شاورمة الدجاج
www.manalonline.com